Brioche à la fleur d'oranger



Recette N° 1150 Brioche à la fleur d'oranger

Ingrédients pour 1 brioche :

- 250 g de farine T 45
- 80 g de beurre mou
- 50 g de sucre
- 2 œufs
- 1 pincée de sel
- 1.5 cl de lait (= 15g)
- 1 cl de fleur d'oranger (= 10 g)
- 10 g de levure fraîche ou 1 sachet de levures de boulangerie

Pour dorer la brioche :

- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à soupe de lait
- 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger
- Quelques grains de sucre

Papier de cuisson : ICI



Papier de cuisson pour ninja f400

<u>Préparation :</u>

1. Mettez tous les ingrédients dans le bol du robot et laissez-le tournez 5 minutes en vitesse moyenne.
2. Débarrassez la pâte dans un saladier graissé avec un peu d'huile et une feuille de sopalin.
3. Couvrez et laissez doubler la pâte. (environ 2 heures)
4. Dégazez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné.
5. Partagez celle-ci en 6 boules d'environ 84 g.
6. Déposez-les sur le papier de cuisson puis mettez le papier dans son moule ou dans le tiroir de votre machine.
7. Laissez reposer de 30 minutes à 1 heure pour que les boules double de volume.

8. Dorer avec le jaune d'œuf battu avec la cuillère de lait et la cuillère de fleur d'oranger.
9. Saupoudrez des grains de sucre, la brioche est prête pour la cuisson.



Cuisson à l'air fryer:

- Mode de cuisson : Bake, température 190 °C, temps 20 minutes.

Cuisson dans un four traditionnel :

- Chaleur tournante, température 180 °C , temps 25 minutes

